



Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

Organización Mundial de la Salud

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

7 de junio



Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos
Inocuidad de los alimentos:
la ciencia en acción



DIA MUNDIAL DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS 2025

La Ciencia en Acción

Dr. Guillermo E. Arteaga M
UNISON

El Codex Alimentarius define a la inocuidad como:

“la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan”.

La inocuidad de los alimentos salva vidas.

La inocuidad de los alimentos no solo es un componente crucial de la calidad de un alimento o bebida, es fundamental para lograr seguridad alimentaria y es esencial para reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos.

De acuerdo con la FAO, cada año, 600 millones de personas enferman debido a alrededor de 200 tipos diferentes de enfermedades de transmisión alimentaria.

La carga de estas enfermedades recae muy especialmente en las personas pobres y los jóvenes. Además, las enfermedades de transmisión alimentaria provocan más de 400 mil muertes evitables cada año.



El Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos ofrece una ocasión importante para:

- concienciar a la población sobre los problemas relacionados con la inocuidad alimentaria
- demostrar cómo se pueden prevenir enfermedades a través de aplicar estrategias basadas en ciencia para garantizar la inocuidad de los alimentos
- estudiar enfoques colaborativos para mejorar la inocuidad alimentaria en todos los sectores
- promover soluciones y formas de mejorar la inocuidad de los alimentos



Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura



Organización Mundial de la Salud



OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

7 de junio



Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

**Inocuidad de los alimentos:
la ciencia en acción**

MENSAJES PRINCIPALES



La inocuidad de los alimentos **DEBE** de tener una base científica.

En el ambiente actual que vivimos, denominado por algunos como BANI (en español: frágil, ansioso, no lineal e incomprensible) donde las "mentiras verdaderas" y las opiniones de supuestos gurus son aceptadas por muchos, es cada vez más relevante destacar que la inocuidad de los alimentos debe de tener BASES CIENTÍFICAS, no se debe de basar en opiniones, gustos, creencias y/o agendas políticas.

Las opiniones como que la leche cruda es beneficiosa, los aceites de semillas son tóxicos, las grasas animales son saludables, son opiniones que NO están sustentadas por la ciencia.

7 de junio

La inocuidad de los alimentos tiene una base científica



Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura



Organización Mundial de la Salud

7 de junio

**Si no es inocuo,
no es alimento**



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

La inocuidad de los alimentos es esencial para los alimentos y bebidas.

Es tanto una responsabilidad como un derecho colectivo; todas las personas tienen un rol en la inocuidad de los alimentos.



© FAO

La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos

La inocuidad de nuestros alimentos depende de la aplicación de buenas prácticas y de una comunicación adecuada a lo largo de la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo. Todo el mundo tiene un papel que desempeñar en la inocuidad de los alimentos.



Existen muchas disciplinas científicas detrás de la inocuidad de los alimentos

Las ciencias microbiológicas y toxicológicas resultan de vital importancia para la inocuidad de los alimentos. En este mundo en constante evolución, las ciencias climáticas, las ciencias sociales y otras disciplinas también pueden realizar aportes a la elaboración de políticas y directrices más fiables e integradas.

La educación es esencial

Enseñar a los jóvenes, promover la investigación y educar a los consumidores sobre el modo de mantener la inocuidad de los alimentos contribuye a la solidez de la cultura de inocuidad alimentaria.

Todos somos gestores de riesgo

Todos tomamos decisiones cotidianas sobre lo que comemos y cómo manejar los alimentos. Estas decisiones las toman las personas, las familias, las comunidades, las empresas y los gobiernos. Cuando entendemos los riesgos para la inocuidad de los alimentos, las decisiones que tomamos son mejores.



© Ana Pereira and Cristina António

ALGUNOS MITOS

¿Es más inocua una dieta basada en vegetales?

¡NO!

Cualquier tipo de alimento puede contaminarse. Aplique en todo momento las «cinco claves para la inocuidad de los alimentos».



¿Puedo añadir jugo de limón o vinagre a los alimentos para asegurarme de que son inocuos para el consumo?

¡NO!

Aunque la acidez mata algunas bacterias, no destruye todos los patógenos.



¿Es inocua para beber el agua estancada?

¡NO!

Para asegurarse de que consume únicamente agua inocua, utilice únicamente fuentes tratadas o purifique el agua natural aplicando métodos como el hervido, el filtrado o los tratamientos químicos.



¿Son inocuos los alimentos etiquetados como “orgánicos”?

¡NO!

El término “orgánico” no garantiza la inocuidad de los alimentos. Siga buenas prácticas de higiene independientemente de la etiqueta del alimento.



FUENTE DE INFORMACION

<https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/f9cb2235-f7e0-4a2b-9287-8014aa2410f9/content>